

**Salumificio Val Rendena Spa**  
**Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena -TN**  
**Tel. 0465/801031 - Fax 0465/801796 - www.salumificiovalrendena.it**

Codice prodotto	<b>0542</b>	Denominazione commerciale	<b>CARRE' MAIALE AFFUMICATO 1/2 S.V.</b>
Codice ean	<b>280542</b>	Codice Intrastat	<b>02101970</b>
Stabilimento produzione/confez.	<b>Via 4 Novembre, 71 Loc. Vigo Rendena - 38094 Porte di Rendena (TN)</b>		Bollo CE stab. produzione <b>IT 9-186L CE</b>



### Breve descrizione del prodotto, peso, scadenza e conservazione

Carrè di maiale giovane affumicato parzialmente cotto. Colore prodotto: rosato per la parte magra, bianco/rosato per l'eventuale parte grassa. Il carrè di maiale con osso affumicato, parzialmente cotto, è un prodotto particolarmente gustoso e tenero, dovuto alla sua delicata affumicatura ed alla cottura a vapore cui è sottoposto nel processo produttivo. Viene tagliato come il carrè fresco ed è ottimo scaldato alla griglia, ai ferri, con crauti, con purè... Utilizzo in cucina: scaldare quanto basta ai ferri, alla griglia, in pentola antiaderente, nei crauti. Non aggiungere ulteriori ingredienti.

Peso del prodotto (circa)	<b>3,50 kg</b>	Data di scadenza	<b>70 GG</b>	Conservazione	<b>Max 4°C.</b>
---------------------------	----------------	------------------	--------------	---------------	-----------------

### Lista degli ingredienti

INGREDIENTI: CARRE' DI SUINO (ORIGINE UE), SALE, DESTROSI, FRUTTOSIO, AROMI. ANTIOSSIDANTI: E301, E331. CONSERVANTE: E250. STABILIZZANTE: E451. SENZA GLUTINE E LATTOSIO. PRODOTTO E CONFEZIONATO DA SALUMIFICIO VAL RENDENA SPA VIA 4 NOVEMBRE, 71 FRAZ. VIGO - 38094 PORTE DI RENDENA (TN) DA VENDERE A PESO. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSERVARE DA +0°C A +4°C. - DA CONSUMARE PREVIA COTTURA - CONSIGLIATO AI FERRI, ALLA GRIGLIA, IN PENTOLA ANTIADERENTE, NEL MICROONDE O DIRETTAMENTE NEI CRAUTI. Involucro: 7 - plastica. Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

### Processo produttivo, tempi e temperature

Si utilizza carne di maiali giovani selezionati. Le fasi di lavoro sono la salagione, il macero, l'asciugamento, l'affumicatura, la cottura, il raffreddamento, il taglio a metà o a fette ed il confezionamento sottovuoto.

Tempo di produzione complessivo	<b>5 GIORNI</b>	Temperature	<b>Minima 2°C, Massima 70°C</b>
---------------------------------	-----------------	-------------	---------------------------------

### Imballo

Imballo primario	<b>busta sottovuoto</b>	Imballo secondario	<b>cartone</b>
------------------	-------------------------	--------------------	----------------

### Dimensioni del cartone, pezzi per cartone e composizione bancali

	Profondità	Larghezza	Altezza	Pz. x cart.	Cart. x strato	Strati bancali
CARTONE NR. 8 (335X287X380)	38,00 cm	28,70 cm	33,50 cm	5	8	3

### Tabella allergeni

Sostanza allergene	Presenza	Dove
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	/
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	NO	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	/
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/

### Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto			
Valore energetico KJ	702,00	Carboidrati	0,90
Valore energetico Kcal	168,00	Di cui zuccheri	0,90
Grassi	9,90	Proteine	20,00
Di cui saturi	1,60	Sale	1,60

### Controllo qualità

Si descrivono i controlli e la frequenza degli stessi nel processo produttivo: Materia prima: Analisi microbiologiche a campione su carne in entrata. Controllo delle temperature minime e massime durante tutte le fasi di processo. Prodotto finito: analisi chimiche e microbiologiche in base a preciso programma stabilito con il laboratorio d'analisi ed il veterinario ufficiale. Controlli HACCP. Riferimenti normativi: il prodotto rispetta le norme sanitarie vigenti.

### Nota

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

Salumificio Val Rendena Spa

Porte di Rendena, 12/08/2024